BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Fiestas Patrias

EMPOLVADOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Bizcocho Pastelero Plus Bakels	0.500
Huevos	0.265
Harina	0.080
Agua	0.040
	Peso total: 0.885

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Manjar Bakels	0.900
	Peso total: 0.900

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Azúcar impalpable	0.100
	Peso total: 0.100

MÉTODO

Base

-Incorporar en la batidora el agua, huevos y la PM Bizcocho Pastelero Plus.

-Mezclar con globo en velocidad baja por 1 minuto.
-Limpiar las paredes de la batidora y continuar batiendo en velocidad alta durante 5 minutos.
-Bajar la velocidad y con la ayuda de un colador incorporar la harina cernida.
-Verter la mezcla en manga repostera con boquilla lisa.
-Sobre un papel, realizar con lápiz 30 círculos de 6 cm de diámetro, como guia para realizar los bizcochos.
-Luego, aplicar Desmoldante 65 sobre el papel.
-Posteriormente, realizar rosetones de 28 a 30 gramos.
-Hornear a 210° C durante 6 a 7 minutos.

Montaje
-Con la ayuda de una manga repostera con una boquilla lisa, aplicar manjar en un bizcocho.
-Luego cubrir con otro bizcocho y cubrir con azúcar flor.

(Receta para 15 unidades)